



VALLEPICCIOLA



Perlinetto Rosè SPUMANTE EXTRA BRUT

Denominazione: Spumante Extra Brut Metodo Classico

Zona di produzione: Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

Uvaggio: Pinot nero 100%

Altitudine: 420-480 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: Calcare con presenza di galestro ed alberese

Resa per ettaro: 70 quintali

Densità di impianto: 5,000 piante per ettaro

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: Seconda decade di agosto

Vinificazione: Soffice pressatura con gas inerte e ghiaccio secco, fermentazione alcolica in acciaio con affinamento su fecce fini per 6 mesi, affinamento sui lieviti per 48 mesi prima della sboccatura.

Note di degustazione: Colore rosa tenue, perlage fine e persistente, note floreali ed agrumate. Sorso lungo, sapido, avvolgente.

Grado Alcolico: 12,5 %